

Negli alimenti somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni di tutte e 14 le categorie indicate nell'allegato 2 del Reg. UE n. 1169/2001; per informazioni dettagliate è possibile rivolgersi al personale di sala.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- [1] GLUTINE
- [2] CROSTACEI E DERIVATI
- [3] UOVA
- [4] PESCE E DERIVATI
- [5] ARACHIDI E DERIVATI
- [6] SOIA E DERIVATI
- [7] LATTE E DERIVATI
- [8] FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
- [9] SEDANO E DERIVATI
- [10] SENAPE E DERIVATI
- [11] SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- [12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- [13] LUPINO E DERIVATI
- [14] MOLLUSCHI E DERIVATI

Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



Via porta piccola della chiesa, Sperlonga



/ricciolasaracenaosteriadimare



@ricciolasaracena

Antipasti

Tagliatelle di seppia, scarola e olive di Itrane <i>[4] - [7] - [9] - [12]</i>	16 €
Pan brioche al nero di seppia, crema di ricotta di bufala, alici marinate e pomodori secchi <i>[1] - [3] - [4] - [7] - [12]</i>	14 €
Sfoglia ripiena di polpo, purè e puntarelle di sedano <i>[1] - [4] - [7] - [9]</i>	14 €
Carpaccio di pesce crudo frollato, sorbetto al basilico, sedano candito e panzanella <i>[1] - [4] - [9]</i>	16 €

Primi piatti

Tagliolini con ricciola e lime <i>[1] - [3] - [4] - [6]</i>	18 €
Tagliolini con lupini, burro acido e albicocca <i>[1] - [3] - [7] - [12] - [14]</i>	18 €
Rigatoncino mantecato freddo con ristretto di pomodoro, ragù di seppie, nero di seppia e aglio nero <i>[1] - [2] - [3] - [7] - [9] - [12] - [14]</i>	24 €
Tonnarelli cacio e pepe con alici e polvere di agrumi <i>[1] - [3] - [4] - [7]</i>	16 €

Servizio 2,5 € a persona.

(*) in base alle disponibilità della stagione Il prodotto potrebbe essere congelato

Secondi

Pesce spada alla brace, e pavè di patate <i>[1] - [4] - [5] - [6] - [9] - [12]</i>	24 €
Cernia bruna alla brace, friggittelli e salsa bbq <i>[1] - [4] - [5] - [6] - [9] - [12]</i>	28 €
Baccalà* fritto, zucchine alla scapece e salsa al jalapeno <i>[1] - [4] - [5]</i>	22 €
Ricciola alla brace, fagiolini fritti e bottarga <i>[1] - [4] - [5] - [6] - [12]</i>	28 €

Contorni

Insalata "saracena" <i>[8]</i>	6 €
Patate al forno e tzatziki	6 €

Dolci

Frolla al lime, crema al rum, ganache alla menta e gel al lime <i>[1] - [3] - [7] - [8]</i>	8 €
Tiramisù con biscotto savoiardo di nostra produzione <i>[1] - [3] - [7] - [8]</i>	8 €
Cremoso al cioccolato e al caffè, crumble meringato alla mandorla e composta di pere al cardamomo <i>[3] - [7] - [8]</i>	8 €
Namelaka al cocco ricoperta al cioccolato fondente e crumble alle mandorle <i>[1] - [3] - [7] - [8]</i>	8 €

